CONTORNI

MODIFICA PURE' (Vera)
per il pure di patate ci vuole la farfalla perche altrimenti le lame che gira a contatto con le patate le fanno diventare collose, infatti su ogni rivista ho sempre letto di non frullare le patate. Io comunque lo faccio sempre cosi, con una piccola modifica al libro base (che mi ha consigliato la mia dimostratrice). 900 gr patate a pezzi 500 latte 50 burro 50 parmigiano e sale. Posizionare la farfalla inserire le patate il latte e cuoci per 20/25 min temp 100 vel 1 al termine unisci il parmigiano il burro e amalgama per poco meno di 1 minuto vel 3. Viene liscio proprio come piace a te !!! Inoltre se durante la cottura bolle troppo abbassa la temp a 90 e poi rialza. Inoltre puoi anche aggiungere un pochino di latte in piu se tipiace piu morbido e puoi anche dimezzare la dose, sempre aggiungendo un po di latte in piu.

PATATE
Tagliate a pezzi cuociono 30 minuti nel varoma, mentre nel cestello bastano 15 minuti e nel varoma ci si può cucinare qualcos'altro, per esempio il polpettone.

POLPETTINE DI PATATE
lessare le patate(300gr), introdurle nel bimby –10 secondi vel.4- Aggiungere (pane grat.+prezz. E aglio-eseguito in precedenza come da ricetta bimby)-2 uova- sale-noce moscata-2 cucchiai di parmigiano o pecorino grattugiato- amalgamare il tutto per 10 secondi- velocità 3-4. Formare delle palline-passarle nel pane grat. E friggerle in olio bollente. E'un ottimo contorno! Questo composto si può spalmare anche in un rettangolo di pasta sfoglia, metterci delle fette di prosciutto cotto, farne un rotolo e cuocerlo in forno per 20 minuti.

"PIZZA" DI PATATE (AnnaRita)
Dopo aver preparato il purè, aggiungete 2 uova, una treccia battuta tritata precedentemente ed un po' di prosciutto. Oliare una teglia, cospargerla di pane grattato e versarvi sopra il composto. Mettere altro pan grattato ed olio ed infornare.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE (Mary)
Ingredienti 500 g. cipolline pulite, 50 g scarsi di acqua, 50 g olio,20 g zucchero,metà misurino di aceto, sale.
Preparazione Posizionare la farfalla e inserire le cipolle con olio acqua e sale 15 min. vel 1. 100°. Aggiungere aceto, zucchero 5 min. 100° vel 1.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE
250 g di cipolline sbucciate, 30 g di burro morbido, 30 g di pancetta, 2 cucchiai d'aceto, 2 cucchiai di zucchero, sale
Mettete le cipolline a bagno in acqua fredda. Inserite nel boccale la pancetta: 15 sec vel 6. Unite il burro: 3 min 100° vel 4. Posizionate la farfalla e unite lo zucchero, aceto, sale e le cipolline scolate: 40 min 100° vel 1.

CIPOLLE RIPIENE
(**per 4 persone)** 4 grosse cipolle (1 kg.circa), 50 gr.di burro morbido, 150 gr.di polpa di manzo tritata, 1 mis.di parmigiano grattugiato, 1 uovo, pangrattato, sale, pepe e grappa q.b.
Preparazione Pulire e lessare le cipolle intere in acqua bollente e salata per 15 min. Quando le cipolle si saranno raffreddate, tagliarle a metà orizzontalmente, togliere il centro a ciascuna di esse e inserirlo nel boccale: 10 sec.vel.4. Unire 30 gr.di burro: 3 min.100°C vel.2. Aggiungere carne e sale: 5 min.90°C vel.1. Lasciare raffreddare nel boccale poi unire uovo, parmigiano e pepe: 20 sec.vel.1. Amalgamare con la spatola, controllare il sale e riempire con il composto le mezze cipolle. Distribuire su ogni cipolla una spolverata di pangrattato ed un fiocchetto di burro; spruzzare con la grappa. Disporre le cipolle in una teglia imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 min.circa. Le cipolle ripiene sono ottime sia calde che fredde.

PEPERONATA (Fulvia)
Tagliare a velo mezza cipolla metterla nel boccale con circa 30 gr di olio far andare 4 min a 100° V1 poi posizionare la farfalla, un peperone tagliato a tocchi, mezzo bicchiere di passata di pomodoro, un cucchiaio di aceto di mele, sale e pepe chiudere e far andare per 15 min a 100° V 1 aggiungere un pugno di olive verdi e terminare la cottura per 5 min a Varoma V1.
PEPERONI CAPPERI E ACCIUGHE (Marinella)

Ingredienti: 3 Peperoni, 1 cucchiaio di capperi, 4/5 filetti di acciuga sott'olio, 40 gr. Di olio, un pizzico di sale, 1 spicchio d'aglio.
Preparazione Inserisco nel boccale i filetti d'acciuga, l'olio ed i capperi e soffriggo x 3 min. a temp. 100 vel. 4. Dispongo poi la farfalla e verso i peperoni tagliati in pezzi non troppo piccoli, aggiungo lo spicchio d'aglio ed il pizzico di sale, cuoccio il tutto a temp. Varoma per 25 minuti, vel. 2. Travaso poi i peperoni (che dovranno essere un po' croccanti) in un contenitore, tolgo lo spicchio d'aglio e verso sugli stessi il sugo di cottura. Ottimi caldi e freddi.

PEPERONATA IN AGRODOLCE AL TONNO
Ingredienti 700 g di peperoni, un misurino d'olio, mezzo misurino d'aceto di mele, una punta di zucchero, 160 g di tonno, prezzemolo e aglio.
Preparazione Inserite la farfalla, poi unite i peperoni, l'olio, l'aceto il sale e lozucchero: 15 min 100° vel 1. Cuocete altri 5 min a temp varoma. Versate in una pirofila i peperoni trattenendo nel boccale il liquido di cottura e inserite aglio e prezzemolo: 5 sec vel 5. Aggiungete il tonno: 4 sec vel 2. Versate questo composto sui peperoni.

PEPERONATA (Vera)
Presa da un libro delle dimostratrici : **Ingredienti** 600 peperoni rossi gialli e verdi, 500 polpa di pomodoro 40 olio 1 spicchio di aglio 1 cipolla sale q.b.
Preparazione Inserire la cipolla e l'aglio nel boccale e trita pochi sec. Vel 5. Aggiungi l'olio e soffriggi 2 min. 100 vel 4 posiziona la farfalla e aggiungi i peperoni tagliati a quadratini, i pomodori il sale e cuoci 30 min. 100 vel 1.

SFORMATO DI CAVOLFIORE (Sabrina)
Ingredienti 1 dose di besciamella – 250 gr ricotta – 1 cavolfiore da circa 1 Kg. – curry – sale.
Preparazione Cuocere il cavolfiore nel Varoma per 20 m. Preparare una dose di besciamella secondo la ricetta base. Aggiungere la ricotta, un pizzico di curry e sale q.b. e amalgamare a vel. 3, poi inserire nel boccale il cavolfiore a pezzetti e amalgamare a vel. 3 spatolando. Versare il composto in una pirofila imburrata e far gratinare in forno per 20 min.

CAVOLFIORE AL GRATIN (Rivista 1998)
Ingredienti 1 cavolfiore, ½ litro d'acqua, sale q.b. Per la besciamella:250 gr. Di latte, 1 mis. Scarso di farina, 50 gr. Di burro, 1 pizzico di sale, una grattuggiata di noce moscata.
Preparazione Aprite il cavolfiore separando i singoli ciuffi e disponetelo nel Varoma. Inserite nel boccale l'acqua e un pizzico di sale e cuocete 20 min. temp. Varoma vel. 2. Togliete l'acqua dal boccale e preparate la besciamella come da ricetta base. Ungete una teglia con un po' di burro, disponete i cavolfiori sul fondo, copriteli con la besciamella e fate gratinare. In forno a 180° per 15 min.

INVOLTINI DI VERZA (Rivista 1999)
Ingredienti: 600 gr. Di verza, 500 gr. Di patate, 80 gr. Di parmigiano, 2 uova, 30 gr. Di pangrattato, 40 gr. Di burro, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe q.b.
Procedimento: lessate le patate e pelatele, inseritele nel boccale 40 sec. Vel. 6, unite le uova, metà parmigiano, il pangrattato, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe e amalgamate il tutto per 1 min. vel. 6. Staccate le foglie più larghe della verza e sbollentatele (devono essere ammorbidite e non cotte), asciugatele con un canovaccio, allargate ogni foglia e mettete al centro di ognuna due cucchiaiate di ripieno, arrotolate ogni foglia e, premendo, ripiegate i bordi in modo da ottenere degli involtini. Imburrate una pirofila, allineatevi gli involtini e cospargeteli con il rimanente parmigiano. Infornate a 180° per 25 min.

CAVOLI AFFOGATI
Ingredienti 800 G di cavolfiore a pezzetti, 4 acciughe, 80 g di pecorino a pezzetti, 4 cipolline medie fresche, 80 g d'olio, 2 misurini di vino rosso, 1 lt d'acqua, pepe, sale
Preparazione Mondate il cavolfiore e tagliatelo a fettine sottili. Inserite nel boccale pecorino, acciughe, cipolline, pepe e sale. 10 sec vel 2. Togliete e mettete da prate. Lasciate riposare 10 minuti. Inserite l'acqua nel boccale 10 min 100° vel1. Disponete i cavolfiori nel varoma e posizionatelo sul boccale 45 min temp varoma vel 3. A metà cottura aggiungete il vino e alla fine l'olio. A piacere sostituire i cavolfiori con i broccoletti.

CARCIOFI IN SALSA CHAMPIGNON (Telenad)
Ingredienti 4 carciofi freschi, 4/5 funghi champignon, 2 misurini latte, 2 misurini acqua, 15 g burro, filo d'olio, 1 tuorlo, 1 cucchiaio farina, parmigiano, sale, pepe e prezzemolo tritato 1 spicchio d'aglio schiacciato

Preparazione Pulire i carciofi e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone (è davvero necessario? Io l'ho letto da qualche prate…). A boccale aperto fare il giro del fondo con un filo d'olio, metterci aglio e prezzemolo vel. 1 90° 2 min. poi con lame in mov. Vel. 4 mettere i funghi abbassare vel. 1 90° 3 min. poi inserire latte e acqua vel. 2 a Varoma per 30 min. Posizionare il Varoma con i carciofi leggermente aperti a fiore. Poi togliete il Varoma e lasciate chiuso, intanto scaldate il forno e preparate la besciamella (liquida): aprite il boccale e raccogliete dalle pareti, sale e pepate, chiudete e con lame in mov. Aggiungere tuorlo, burro e farina vel. 2 90° 5 min. Intanto aprite Varoma e posizionate i carciofi aperti a fiore in una pirofila poi versateci sopra tutta la besciamella riempiendoli, spolverare con parmigiano e pepe e gratinare in forno per 10/15 min.

CHAMPIGNONS RIPIENI (Schede bimby)
Ingredienti 700 g di champignons, 200 g di Philadelphia, una scatoletta di tonno da 80 g, un cucchiaio di parmigiano, pangrattato, sale, pepe.
Preparazione Lavate i funghi, staccate i gambi e metteteli su un canovaccio ad asciugare. Disponete le cappelle dei funghi su una teglia, infornate a 180° per 10 minuti fino a farle asciugare. Inserite nel boccale i gambi: 20 sec vel 6. Con la spatola mettete il composto sul fondo del boccale, aggiungete il Philadelphia, tonno e parmigiano, sale e pepe: 20 sec vel 5. Col composto ottenuto farcite le cappelle dei funghi, cospargete con pangrattato e fiocchetti di burro. Gratinate in forno per 15 minuti.

CARCIOFI CON PISELLI
Ingredienti 400 G di piselli freschi o 450 di surgelati, 4 carciofi, 40 g di pancetta magra, 40 g d'olio, un pezzetto di cipolla, qualche foglia di lattuga romana, 300 g d'acqua, dado bimby, succo di un limone, sale, pepe
Preparazione Mondate i carciofi togliendo le foglie dure, tagliateli a spicchi e immergeteli in acqua acidulata con succo di limone. Inserite nel boccale pancetta e cipolla 3 colpi a vel turbo. Aggiungete l'olio 2 min 100° vel4. Posizionate la farfalla e aggiungete i carciofi a spicchi 3 min 100° vel 2. Unite i piselli, lattuga, acqua e dado 20 min 100° vel 2. Aggiustate di sale e pepe e servite.

CARCIOFI IN AGRODOLCE
Ingredienti 300 g di cuori di carciofi, 2 carote, una costa di sedano, uno spicchio d'aglio, un cucchiaio di capperi, uno spicchio di cipolla, 100 g di olive verdi snocciolate, 50 g d'aceto, 90 g d'olio, 1 piz di zucchero, sale.
Preparazione Mondate i carciofi e tagliateli a spicchi. Inserite nel boccale carote, sedano, cipolla e aglio: 10 sec vel 4. Raccogliete tutto sul fondo del boccale e unite l'olio: 5 min 100° vel 1. Posizionate la farfalla e aggiungete i carciofi, le olive, i capperi e sale: 20 min 100° vel 3. 5 minuti prima del termine della cottura unite, dal foro del coperchio, aceto e zucchero.

CARCIOFI CON CAPPERI E OLIVE (Gio)
Ingredienti 6 carciofi romaneschi, 100 gr di olive nere, 35 gr di capperi sottosale 1 spicchio di aglio, prezzemolo olio e sale. Inserire olive denocciolate, capperi, aglio e prezzemolo con lame in movimento a vel 5 per pochi sec. **Preparazione** Condire con il composto i carciofi aggiungere sale e pepe e versare nel varoma, posizionarlo sul boccale e cuocere per 20/30 min. Al termine aggiungere olio a piacere.

MELANZANE SOTT'OLIO (Rivista Bimby)
1\2 kg di melanzane, 4 misurini d'aceto, olio, aglio, peperoncino, origano, un barattolo.
Preparazione Pelate le melanzane, tagliatele a fettine sottili e sistematele in uno scolapasta formando vari strati. Cospargete ogni strato di sale grosso. Lasciatele a spurgare per 4 ore, sistemandovi sopra un peso. Sistemate le melanzane nel cestello. Inserite nel boccale 4 misurini d'acqua e l'aceto: 3 min 100° vel 4. Lasciate scolare le melanzane per un'ora rimettendole nello scolapasta e tenendole pressate col peso. Sul fondo del barattolo inserite uno strato d'olio, uno strato di melanzane e uno strato d'aglio, peperoncino e origano. Ripetete gli strati fino ad esaurimento delle melanzane. Chiudete il barattolo dopo aver ricoperto il contenuto d'olio.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (NON FRITTE) (Elena)
Ingredienti x 2: 2 melanzane tonde, 30\40 g di parmigiano, sugo di pomodoro, olio, acqua, aglio e basilico.
Preparazione Mettete nel boccale aglio a pezzetti, basilico, sugo di pomodoro e acqua q.b. per permettere 20 minuti di varoma e avere alla fine il sugo di pomodoro per la parmigiana, che

dev'essere denso: 20 minuti, temp varoma, vel 1. Nel frattempo pelate le melanzane col pelapatate e affettatele a fette spesse un dito, pennellate ogni fetta con un misto di 2 cucchiaini d'olio (o più), 2 spicchi d'aglio schiacciati, sale e acqua q.b. posizionate le melanzane nel varoma e fate andare per il tempo rimanente (dovrebbe essere ca 15 minuti). Una volta cotte componete così la pirofila: uno strato di pomodoro, uno di melanzane, parmigiano, olio (facoltativo), melanzane, pomodoro, parmigiano, olio, ecc.. Infornate a 180° per 45 minuti.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (Dietetiche – Sara)
Ingredienti due melanzane tonde - mozzarella circa 200 - parmigiano 100g - basilico fresco in buona quantità - passata di pomodoro 1 bottiglia - 1 costa sedano - 1 carota - 1/2 cipolla - 2 spicchi d'aglio - olio sale e pepe
Preparazione Tagliare le melanzane a fette cospargerle di sale e metterle in uno scolapasta per far si che l'acqua di vegetazione esca. Inserire nel boccale la mozzarella e dare 2 colpi di turbo e mettere da parte. Inserire carota, sedano, aglio, cipolla e basilico e dare 3 colpi di turbo. Mettere ½ mis. di acqua e 30 gr. di olio 5 min. 90° vel. 2. Aggiungere la passata di pomodoro e il sale 15 min. 100° vel. 2. Nel frattempo dopo aver passato la salagione alle melanzane asciugarle e passarle alla griglia, o anche sulla padella di ghisa e metterle da parte. Nella teglia foderata di carta da forno bagnata e strizzata mettere prima un mestolo di sugo, le melanzane ancora sugo, parmigliano come se piovesse, mozzarella tritata col Bimby ed ancora le melanzane e così via fino alla fine degli ingredienti finendo con mozzarella e parmigiano. infornare a 220° finchè non fa una bella crosticina.

INVOLTINI DI MELANZANE (Mia)
Ingredienti: melanzane grigliate, 8 pomodori pieni e maturi, una mozzarella piccola, 4 cucchiai di pangrattato, un cucchiaio di basilico tritato con uno spicchio d'aglio, 2 cucchiai di parmigiano.
Preparazione Pelate i pomodori dopo averli scottati in acqua bollente per qualche minuto, togliete i semi e schiacciate bene la polpa con una forchetta. Mescolatela al trito d'aglio e basilico, al pangrattato e alla mozzarella a dadini, Mettete il composto al centro di ogni fetta, arrtolatela e fisssatela con uno stecchino. Mettete gli involtini in una pirofila unta d'olio, cospargeteli di parmigiano e ricoprite con un foglio d'alluminio. Infornate a 180° per 20 minuti. Ovviamente tutti i triti li fai con Bimby…!

ASPARAGI CON SALSA BOLZANINA (Cucina regionale – Trentino)
(per 6 persone) 1 kg.di punte di asparagi, 1 /2 lt.di acqua, 6 uova sode, ½ mis.di aceto, 90 gr.di olio, succo di 1 limone, 1 cucchiaio di senape, 1 mazzetto di erba cipollina, sale e pepe q.b
Preparazione Inserire nel boccale l'acqua: 40 min.temp.Varoma vel.1. Disporre gli asparagi nel Varoma e posizionarlo sul boccale dopo 10 min. Terminata la cottura disporre gli asparagi in un piatto da portata e lasciarli raffreddare. Inserire nel boccale gli albumi sodi: 20 sec.vel.4 e metterli da prate. Tagliare finemente con una forbice l'erba cipollina e unirla agli albumi. Inserire nel boccale tuorli sodi, olio, aceto, senape, succo di limone, sale e pepe: 4 min.vel.3. Unire gli albumi e l'erba cipollina tenuta da prate e amalgamare delicatamente: 1 min.vel.2. Versare la salsa sugli asparagi e servire.

INVOLTINI DI MELANZANE (Liliana VR)
Grigli le melanzane, le riempi con un formaggio a piacere: ricotta oppure scamorza affumicata che è molto più saporita e si scioglie un po'. Arrotoli e ricopri con speck tagliato un po' spesso (non troppo). Rimetti sulla griglia pochissimi min. in modo da far sciogliere il formaggio ma senza bruciare lo speck.

CECI IN ZIMINO (Donata)
Ingredienti x 6\8 :2 scatole di ceci lessati, 100 g di cipolla, 40 g d'olio, 8 cubetti di spinaci surgelati, 200 g di polpa di pomodoro, parmigiano, sale.
Preparazione Inserite nel boccale olio e cipolla: 3 min 100° vel 3. Aggiungete gli spinaci: 10 min 100° vel 1. Mettete la farfalla e unite la polpa di pomodoro: 10 min 100° vel 1. Unite i ceci scolati e salate: 10 min 100° vel 1. Servite spolverizzati di parmigiano.

CAROTE IN INSALATA (Sito americano)
500g di carote+1\2 mis di olio d'oliva+ il succo di 1 limone+ sale e pepe+ prezzemolo tritato+ qualche goccia di Tabasco (facoltativo): 30 sec vel 3-4 spatolando.

CAROTE NEL BOCCALE (Anna TO)
Questa sera ho provato comunque a far cuocere le carote nel boccale in modo semplice, olio aglio soffritti (3' 100° vel. 1), poi carote a tocchetti, prezzemolo e un po' di sale (15-18' 100° vel.1). Ho controllato spesso se ci fosse bisogno di brodo, ma non ce n'è stato bisogno, ho usato la farfalla e tutto è andato a posto.

CAROTE ALLA LUGANEGA
Ingredienti 400 g di carote pulite, 150 g di luganega, 30 g di burro morbido, 100 g d'acqua, un cucchiaino di dado bimby, sale, pepe.
Preparazione Affettate le carote a rondelle non troppo sottili. Mettete nel boccale burro e luganega: 5 min 100° vel 2 e mettete da prate. Posizionate la farfalla, inserite carote, acqua e dado: 10 min 100° vel 1. Aggiungete la luganega rosolata, sale, pepe: 5 min 100° vel 1. Servite subito. Sono ottime servite anche come condimento per un riso in bianco.

FINOCCHI GRATINATI (Elena)
Mia ricetta adattata al Bimby: **Dosi per 2/3 porzioni**, 500 g Finocchi (2 Finocchi grossi), Prosciutto crudo a dadini ca. 60 g (mezza fetta), 1 cipolla grossa, 2 cucchiai colmi di farina, 300 g Latte P.S., Parmigiano, olio e sale
Preparazione Mettere acqua nel boccale, sfogliare i carciofi e metterli nel Varoma vel. 1 20/25 min. temp. Varoma Poi svuotare il boccale mettere la cipolla e tritarla, mettere il prosciutto a dadini, e con un po' d'olio vel. 1 per 3 min. a 90°, dopo mettere la farina e con lame in movimento vel. 1 mettere il latte (3 misurini = 300 g) poi cuocere 7 min. vel. 2/3 temp. 90° senza tappo. Preparare un pirofila iniziando con besciamella – finocchi – besciamella – parmigiano ecc.. coprire con stagnola e mettere in forno 30/45 min. temp. 180°.

FAGIOLI IN SALSA
(x 6): 400 g di fagioli freschi lessati (o in scatola), 4 acciughe, un cucchiaio di prezzemolo tritato, 2 spicchi d'aglio, 3 cucchiai d'olio, 3 cucchiai d'aceto, sale, pepe.
Preparazione Mettete nel boccale aglio e olio: 5 min 100° vel 2. Togliete l'aglio e mettete acciughe, prezzemolo, aceto, sale, pepe: 5 min 80° vel 2. Versate i fagioli in una terrina e conditeli con la salsa. Lasciateli riposare coperti per almeno 10 minuti prima di servirli.

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO (Rivista)
Ingredienti 400 gr. Di fagioli cannellini già lessati (o lenticchie), 2 spicchi d'aglio, 5 foglie di salvia, 100 gr. Di salsa di pomodoro (1 mis.), ½ mis. Di vino, ½ mis. Abbondante d'olio, 1 mis. D'acqua, sale e pepe q.b.
Esecuzione: Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, la salvia e l'aglio. Fermate l'apparecchio e riunite il composto con la spatola sul fondo del boccale. Aggiungete l'olio: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungete il vino e cuocete 2 min. 100° vel. 1 senza il misurino affinché il vino evapori. Inserite la salsa di pomodoro, un mis. D'acqua, il sale e il pepe e cuocete 2 min. 100° vel. 1. Versate i fagioli lessati o lenticchie, mescolate con la spatola e lasciate in autocottura per almeno 10 min.

PURE' DI FAVE ED ERBETTE (Nella)
Ingredienti 400g di fave bianche (da tenere in ammollo per una notte), 400g di acqua, 1gambo di sedano, 1 cucchiaino di sale grosso, 1 cipolla bianca, 400g di erbette.
Preparazione: Fave+acqua+sedano+cipolla+sale:30'temp.Varoma vel.1 e contemporaneamente cuocere le erbette nel Varoma. Poi 30"vel.7 per fare il purè con le fave cotte. Sistemare il purè e le erbette in un piatto ovale e condirle con ottimo olio pugliese.

SCORZONERA ALL'ACCIUGA
(per 8 persone) 500 gr.di scorzonera (radici amare), 1 lt.di acqua salata e acidulata, 2 acciughe lavate e diliscate, 40 gr.di olio, 1 cucchiaio di capperi, 2 cucchiai di aceto bianco, sale q.b
Preparazione Pelare la scorzonera e tagliare a fettine la prate tenera tralasciando quella centrale più legnosa. Inserire nel boccale acqua e sale, posizionare il cestello con la scorzonera e cuocere: 20 min.100°C vel.1. Scolare, disporre la scorzonera su un piatto da portata e tenerla al caldo. Inserire nel boccale olio e acciughe: 3 min.90°C vel.4. Unire capperi e aceto: 1 min.vel.1. Versare questa salsa sulla scorzonera e servirla tiepida.

PEPERONI E MELANZANE RIPIENI (Elena)
per 2 persone 1 melanzana, 1 peperone rosso, passata di pomodoro 2 bicchieri, 1 cipolla, 1 fetta pecorino, un pezzetto parmigiano, 2 fette biscottate (o pangrattato), origano.
Preparazione Mettere nel boccale 350 g acqua e impostare 25 min. Varoma vel. 1, pulire il peperone e la melanzana, tagliarli a metà per il lungo e posizionarli nel Varoma (devono starci ca. 20 min. pieni). Togliere Varoma svuotare boccale poi tritare la cipolla e soffriggere con appena un filo d'olio 3 min. vel. 1, nel frattempo aprire Varoma scavare la polpa centrale delle melanzane ed inserire con

lame in mov. Vel. 4, lasciare insaporire altri 2 min. (accendere il forno a temp. 200°) poi aggiungere la passata di pomodoro altri 5 min. vel. 1 Varoma, poi aggiungere con lame in mov. Vel. 4 le fette biscottate, pecorino e parmigiano, insaporire con un po' di origano, e lasciare altri 2 min. temp. 100°, mettere un po' d'acqua in una pirofila posizionare i peperoni e le melanzane e riempirli con il ripieno, filo d'olio e mettere in forno per altri 15-20 min.

POMODORI RIPIENI

(per 4 persone) 4 pomodori maturi grandi, 40 gr.di pane raffermo, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 piccolo spicchio di aglio, 2 uova intere, 20 gr.di olio di oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione Dopo avere lavato e asciugato i pomodori, togliere delicatamente i semi. Salarli e metterli capovolti in un piatto.

Introdurre nel boccale pane, aglio e prezzemolo: 50 sec.da vel.2 a vel.Turbo. Aggiungere uova, sale, pepe, olio e l'acqua persa dai pomodori: 10 sec.vel.4. Suddividere il composto ottenuto nei mezzi pomodori, disporli in una teglia e irrorarli con un filo di olio. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 min. Bagnare i pomodori col sugo di cottura e servirli, a piacere, caldi o freddi.

POMODORI RIPIENI (Riviste 2000)

Ingredienti: 400 g di riso, 10 grossi pomodori (estivi, da riempire), una melanzana, 10 olive nere snocciolate, uno spicchio d'aglio, 150 g di provola affumicata, un cucchiaio di basilico tritato.

Preparazione Mettete nel boccale un litro d'acqua: 8 min 100° vel 1. Versate il riso: 14 min 100° vel 1. Scolatelo, raffreddatelo e tenetelo da prate. Dopo aver ben lavato i pomodori, tagliate la calotta superiore, svuotateli della polpa, tenendola a prate, salateli e capovolgeteli per far scolare l'acqua. Tagliate a dadini la melanzana. Mettete nel boccale un misurino d'olio, l'aglio e la melanzana: 6 min 100° vel 1, aggiungete la polpa dei pomodori, un po'di basilico tritato e sale: 10 min 100° vel 2. Unitelo al riso amalgamando bene insieme alla provola a dadini, alle olive tagliate a metà e al resto del basilico. Riempite i pomodori e metteteli in una pirofila a cuocere in forno per 15 minuti a 180°. Serviteli tiepidi.

VERDURE RIPIENE SENZA CARNE (Paola V)

io faccio da sempre una gustosa ricetta di verdure ripiene senza carne(con prosciutto e mortadella), non è del Bimby ma ritengo sia veramente facile adattarla:**ingredienti per 10 cipolle ed altrettante zucchine;** 200 gr. Prosciutto, 200 gr.mortadella, 3 uova,maggiorana,grana gratt.q.b.,sale, pepe a piacere.

Preparazione Faccio bollire in acqua salata le cipolle e le zucc.per 10 min.circa.Poi le scolo, le taglio a metà, le svuoto e tengo da prate il ricavato per il ripieno.Trito il grana, il prosciutto e la mortadella, li amalgamo alle uova alla maggiorana ed al ricavato delle verdure messo da prate, aggiusto di sale e pepe.A questo punto ungo una teglia, vi dispongo le verdure, le riempio con il composto, le cospargo di pangrattato e di fiocchetti di burro.Cuociono in forno a 180°per 30/40 minuti.

CAKE AL VERDE (Mia adattata)

Ingredienti 250 ml di yogurt intero denso, 7 uova, 360 g di farina, 2 cucchiaini di lievito in polvere per torte salate, 75 g di burro fuso, 250 g di piselli, 200 g di fagiolini, 200 g di prosciutto cotto affumicato a dadini piccoli, 2 spicchi d'aglio tritati con un cucchiaio raso di pepe verde fresco, 2 cucchiai di parmigiano, 30 g di zucchero di canna, sale.

Preparazione Scottate le verdure per 10 minuti nel Varoma. Scolatele, asciugatele e tagliate a pezzetti i fagiolini. Mescolatele in una ciotola con aglio e pepe tritati, col formaggio e un pizzico di sale. Mettete nel boccale yogurt e zucchero: 20 sec vel 4, unite dal foro del coperchio con lame in movimento sempre a vel 4 le uova prima sbattute in un piatto: 10 sec vel 4. Versate sempre con lame in movimento vel 4 il burro, portate a vel 6 e inserite dal foro la farina setacciata col lievito e un pizzico di sale: 30 sec vel 6. Unite le verdure e il prosciutto: 20 sec vel 1 per amalgamare il tutto. Imburrate e infarinate uno stampo da plum-cake e versateci il composto. Fate cuocere in forno già caldo a 180° per 45\50 minuti.

TERRINA DI VERDURA

(x 10) 500 g di spinaci lessati, 400 g di zucchine, 2 carote grosse, uno scalogno, 2 albumi, 200 g di prosciutto cotto affumicato, mezzo misurino di brodo, 20 g di parmigiano, 50 g di pangrattato, 50 g d'olio, una noce di burro, alloro, noce moscata, sale, pepe

Preparazione Tagliate le carote a listarelle sottili e mettetele nel varoma. Inserite nel boccale olio, scalogno, alloro e sale: 3 min 100° vel 4. Unite le zucchine a rondelle, il brodo e posizionate il varoma con le carote: 15 min temp varoma vel 1. A fine cottura unite nel boccale gli spinaci: 2 min 100° vel 2 e lasciate intiepidire. Aggiungete ora prosciutto e parmigiano, noce moscata, pepe e

albumi: 15 sec vel 5, spatolando. Unite il pangrattato: 20 sec vel 3. Stendete 1\3 del composto sul fondo di una terrina imburrata (24x12) e allineate sopra nel senso della lunghezza, metà delle carote a listarelle. Fate un secondo strato di composto, uno di carote e terminate col composto. Coprite con un foglio di carta da forno imburrato e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 200° per 45 minuti. Fate intiepidire, sformate e servite con fonduta oppure lasciate in frigo per 12 ore e servite con maionese.

MINISPIEDINI CON VERDURE AL VAPORE
Ingredienti: carne mista tipo salsiccia e tacchino circa 400 gr, verdure miste circa 350 gr.
Preparazione Formare dei piccoli spiedini con gli stuzzicadenti e depositarli nel Varoma sopra la griglia, tagliare a fettine tutte le verdure e stenderle sul Varoma. Nel boccale inserire circa 1 litro d'acqua e puntare 35 minuti a temp. Varoma velocità ½.

TORTINO DI VERDURE
(x 8) 8 carciofi, succo di un limone, uno spicchio d'aglio, 20 g di burro morbido, 10 g d'olio, 250 g di cagliata (prescinsoea), 4 uova, un misurino di parmigiano, 2 rametti di maggiorana, 2 ciuffi di prezzemolo, 20 g di pangrattato, sale, pepe.
Procedimento Pulite i carciofi, dividete ciascuno in 8 spicchi e lasciateli a bagno in acqua e limone. Inserite nel boccale prezzemolo e maggiorana: 20 sec vel turbo e mettete da prate. Mettete burro, aglio e olio: 3 min 100° vel 2. Aggiungete dal foro del coperchio con lame in movimento vel 1 carciofi, acqua, sale e pepe: 20 min 100° vel 1. Unite cagliata, uova, il trito preparato e il parmigiano: 5 sec vel 3. Versate il composto in una tortiera unta di 28 cm e cosparsa di pangrattato, livellate bene la superficie e irrorate con un filo d'olio. Cuocete in forno caldo a 200° per 30 minuti.

FANTASIA DI VERDURE
Ingredienti 700g patate, 300 g piselli(anche surgelati),300g dunghi porcini freschi o surgelati, 2 carote, 2 pomkodorini maturi, 1 cucchiaiocolmo di prezzemolo tritato,un pezzetto di cipolla, 1 spicchio d'aglio, 30 g di burro 20 g di olio, 7oog di acqua sale e pepe.
Procedimento: Mettere nel boccale l'acquae una presa di sale grosso 6' 1oo° vel 1. Pelate lavate e tagliate a pezzi le patate. Raschiate le carote, tagliatele a bastoncini e mettete il tutto nel varoma. Quando l'acqua bolle inserite il cestello con i piselli e posizionate il varoma 25' temp varoma vel 3-4. Durante la cottura salate la verdura nel varoma. Terminata la cottura tenete le verdure coperte; svuotate il boccale, inserite la cipolla l'aglio l'olio e il burro3' 100° vel 4. Aggiungete i funghi i pomodori strizzati dai semi e tagliati a pezzi saleepepe 8' 100° vel1. Aggiungete il prezzemolo e i piselli, mescolate con la spatola e cuocete 3' 100° vel 1. Terminata la cottura travasate le verdure cotte a vapore nel boccale e mescolate con la spatola, aggiustate di sale, coprite, lasciate insaporire il tutto qualche minuto a Bimby spento prima di servive. Non l'ho ancora sperimentata, ma sembra così invitante,ed è anche leggera.

TORTINO DI CIPOLLE (Mia adattata)
Ingredienti x 4: 4 uova, 500 g di cipolle, 200 g di pane raffermo, 60 g di burro, 3 cucchiai di parmigiano, 40 g d'olio, latte, noce moscata, pancetta a dadini e affettati misti a piacere.
Procedimento Fate ammorbidire il pane nel latte. Tritate tutti i salumi che avete a disposizione e metteteli da prate. Mettete nel boccale le uova, il formaggio, la noce moscata, sale e pepe: 10 sec vel 5. Mettete da prate. Affettate le cipolle e stufatele con 40 g d'olio e poco sale per 10 min 100° vel 1. Mescolate le cipolle, il pane strizzato, 40 g di burro fuso freddo, la pancetta, i salumi tritati e il composto di uova: 30 sec vel 2-3. Ungete una pirofila tonda col restante burro e versate il composto. Cuocete in forno caldo a 190° per 30 minuti, fino a quando si sarà formata una crosticina dorata.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE (Pina)
inserisci nel boccale 50 gr d'olio, 1 spicchio d'aglio e un chiodo di garofano: 3' 100° vel. ¾. Posiziona la farfalla, 500 gr. Di cipolline, sale e pepe q.b., 50gr.di aceto e 20 gr.di zucchero. Cuoci 20' 100° vel.1.

LENTICCHIE CON CIPOLLA ROSSA (Puglia) (Nella)
Corso di cucina di Cecilia Vacca. Mettere 300 g di lenticchie per 2 ore a bagno, sgocciolare e mettere nel boccale con 1200 g di acqua:30' 100° vel.1. A metà tempo diminuire la temperatura a 80°. Aggiungere sale q.b. Nel frattempo pulire 2 cipolle rosse di Tropea , affettarle e metterle in una coppa con acqua per 20°. A cottura ultimata, sistemare le lenticchie in una coppa, condirle con ottimo e saporito olio d'oliva e coprirle con le cipolle sgocciolate e pangrattato

VERZA ALL'INDONESIANA (Riviste 2000)

Ingredienti: 400 g di lonza di maiale, un cavolo verza, uno spicchio d'aglio, pepe, sale, 2 uova, una cipolla, 100 g d'olio.
Procedimento Sfogliate la verza, lavatela e tagliatela a listarelle e portatela a mezza cottura in una pentola con acqua salata. Scolatela e ponetela in una terrina. Tagliate la carne a cubetti e tenetela da prate. Inserite cipolla, olio e aglio nel boccale: 3 min 100° vel 4, mettete la farfalla, unite la carne, salate, pepate: 10 min 100°vel 1. Aggiungete la verza, un misurino d'acqua: 20 min 100° vel 1. In una terrina sbattete le uova quel tanto che basta per unire i tuorli agli albumi. A fine cottura versate il contenuto nella terrina di portata amalgamando tutto velocemente.

CRUDITÀ DI CAROTE AL TONNO (Rosanna TO)
Ingredienti: 600 g di carote, 100 g di tonno, succo di ½ limone, 1 uovo, 1 cucchiaio di senape, 1 pizzico di sale e pepe.
Procedimento: inserire tonno, senape, uovo, sale, pepe, succo di limone e 1 mis. d'olio nel boccale. Introdurre il cestello e chiudere con il coperchio. Frullare a vel. 5 per 20 sec. Versare a filo dal foro del coperchio con il mis. inserito altri 2 mis d'olio aumentando la vel. a 8 per 30 sec. Versare in una salsiera e tenere da parte. Raschiare le carote, lavarle e tagliarle a pezzi di 5/6 cm. Metterle nel boccale (non c'è bisogno di lavarlo) tritare a vel. 3 per 10-15 sec. Presentare le carote in un piatto con la salsa al centro.

TORTINO ALL'UOVO, PATATE E FUNGHI (Schede 2000)
X 4: 5 uova, 150 g di patate a dadini, 200 g di champignon puliti e affettati, uno spicchio d'aglio, 2 ciuffetti di prezzemolo, 1\2 misurino di latte, 1\2 misurino d'olio, un cucchiaio di farina, un misurino di parmigiano, sale.
Procedimento Friggete i dadini di patate in una padella, fateli asciugar esu un foglio di carta assorbente con un trito di rosmarino, aglio e sale. Mettete da prate. Buttate dall'alto nel boccale il prezzemolo: 5 sec vel 7, poi mettete da prate. Senza lavare il boccale inserite a vel 7 l'aglio, fermate e aggiungete l'olio: 3 min 100° vel 3. Trifolate i funghi come da ricettario base e versate la preparazione in un colino e lasciate intiepidire. Mettete ora nel boccale le uova, la farina, il parmigiano, sale e mescolate: 30 sec vel 5. Aggiungete le patate e i funghi trifolati, mescolate delicatamente con la spatola e versate il composto nel vassoio del varoma foderato di carta forno. Potete aggiungere anche patate e carote a fettine. Salate e pepate nel varoma. Intanto nel boccale potete preparare il brodo o semplicemente mettere 1 lt d'acqua: 30 min varoma vel 2. Questo tortino si può servire come antipasto freddo tagliato a losanghe o caldo, come secondo piatto, a pezzettoni.

PATATE STRASCICATE (Rivista 2000)
Ingredienti: 500 g di patate, 500 g di cipolle, 2 spicchi d'aglio, un pezzo di peperoncino, 60 g d'olio, sale, pepe.
Procedimento Pelate e tagliate a tocchetti le patate. Passatele sotto l'acqua corrente e mettetele nel cestello. Inserite il cestello nel boccale dopo aver messo un litro d'acqua e un pizzico di sale: 15 min 100° vel 1. Nel boccale pulito tritate le cipolle: vel 4-6 con lame in movimento. Inserite la farfalla. Unite l'olio, l'aglio e le patate insaporite con una presa di sale e una spolverata di pepe macinato al momento. Aggiungete il peperoncino e cuocete 10 min 100° vel 1. Versate in un piatto da portata preriscaldato e servite.

ASPARAGI CON ZABAIONE SALATO (riviste 2000)
Ingredienti: 500 g di asparagi freschi, 4 tuorli, sale, un bicchiere di vino bianco secco, 40 g di burro.
Procedimento Spezzettate ogni asparago con le due mani tenendolo per le estremità, il punto in cui si rompe naturalmente divide la prate tenera da quella fibrosa. Dopo averli lavati disponeteli nel varoma. Nel boccale mettete un lt d'acqua e sale, meglio ancora sarebbe preparare nel boccale il dado vegetale contemporaneamente alla cottura degli asparagi. Nell'una o nell'altra maniera cuocete 30 min varoma vel 2. Terminata la cottura togliete il varoma e lasciatelo chiuso. Terminate di preparare il dado vegetale. Liberate il boccale, sciacquatelo e preparate uno zabaione con tuorli, burro, vino e sale: 5 min 70° vel 4. Disponete gli asparagi su un piatto da portata e serviteli con lo zabaione salato.

PICCOLO FLAN DI VERZA CON FONDUTA (Riviste 2000)
Ingredienti per il flan: 400 g di cavolo verza, una cipolla, 1\2 di panna, 30 g di burro, 3 uova, basilico, alloro, prezzemolo. **Per la fonduta**: 100 g di fontina, 20 g di maizena, 2 misurini di latte, pepe bianco.
Procedimento Pulite la verza, eliminate le foglie esterne più dure e il torsolo, lavatela e sgocciolatela. Nel boccale inserite burro e cipolla: 3 min 100° vel 4, le foglie della verza e tritatele 10 sec vel 5 spatolando. Insaporitela con sale, pepe e una foglia d'alloro. Fate stufare le verze 20 min 100° vel 1 aggiungendo,se necessario, poco brodo, poi fate raffreddare. Togliete ora l'alloro e frullate le verze con qualche foglia di basilico e una manciata di prezzemolo, la panna e le uova: 10 sec vel 5.

Imburrate delle formine da timballo, riempitele con l'impasto e cuocetele a bagnomaria in forno a 170° per un'ora. Servite in piattini individuali cospargendo con la fonduta. Per la fonduta: inserite nel boccale la fontina: 4 sec vel 5, unite il latte, la maizena e il pepe bianco: 4 min 80° vel 4.

SFORMATO DI FAGIOLINI E PATATE (Riviste 2000)
Ingredienti: 600 g di patate gialle, 500 g di fagiolini teneri, 100 g di prosciutto cotto, 100 g di Asiago, 2 uova, 2 scalogni (o uno spicchio d'aglio e una cipollina), 40 g di burro, 20 g d'olio, maggiorana, 3 cucchiai di pangrattato, un lt d'acqua, sale, pepe.
Procedimento Inserite nel boccale la farfalla: mettete l'acqua e mezzo cucchiaino di sale grosso: 8 min a varoma vel 1. Mondate i fagiolini e lavateli. Sbucciate le patate e tagliatele a fette alte. Quando l'acqua bolle aggiungete i fagiolini nel boccale. Nel varoma mettete le patate, insapoirite con sale e magigorana: 20 min varoma vel 1. Terminata la cottura scolate i fagiolini e tenete le patate nel varoma. Inserite nel boccale lo scalogno con lame in movimento a vel 5. Spegnete e aggiungete 20 g di burro e 20 g d'olio: 7 min 90° vel 1. Aggiungete i fagiolini, meno una piccola prate che servirà per guarnire, e rosolate per 2 min 90° vel 1. Unite le uova e mescolate con la spatola. Imburrate uno stampo a ciambella di 22 cm di diametro e spolverizzatelo con pangrattato. Adagiate sul fondo dello stampo metà delle fette di patate. Aggiungete il composto di fagiolini, l'asiago a fette e coprite tutto col prosciutto. Mettete le altre patate, spolverizzate con parmigiano e riccioli di burro. Infornate a 200° per 20\25 minuti e dorate qualche minuto sotto il grill. Lasciate riposare qualche minuto, sformate tenendo la prate con le patate in superficie. Inserite i cornetti al centro e servite.

VERDURE AL VAROMA (Miriam)
Le faccio così. Taglio a dadini due patate due carote due zucchine e le cipolle a pezzi grossi. Riempio a metà il boccale di acqua (o di minestrone) e metto sopra il varoma con dentro disposte tutte le verdure (Sopra quelle che cuociono più in fretta) Dopo una ventina di minuti a vel 1 temperatura varoma controllo le cotture. Quando sono cotte passo le verdure in un contenitore, asciugo molto bene il boccale e inserisco un mazzetto di prezzemolo (solo foglie) 3-4 foglie di salvia, 4 grissini rubatà o un panino secco tagliato a pezzetti per 30 sec a vel turbo. Il composto ottenuto lo verso sulle verdure e finisco con un filo d'olio.

PATATE SALMONATE (Rivista 2000)
Ingredienti: 400 g di salmone affettato sottilmente (come per carpaccio), 4 patate medie, 2 rametti di maggiorana, un'acciuga, timo e basilico, mezzo spicchio d'aglio, prezzemolo tritato, un pizzico di peperoncino, sale, 50 g d'olio.
Procedimento Sbucciate e lavate le patate, affettatele sottilmente e mettetele man mano in acqua fredda. Inserite nel boccale 700 g d'acqua salata, sistemate le patate nel varoma e cuocete 10 minuti a temp varoma. Sistematele in un piatto da portata e conditele con olio e sale, adagiatevi poi sopra le fette di salmone. Nel boccale inserite le erbe aromatiche lavate e asciugate, l'acciuga, l'olio, il succo di un limone, l'aglio, il peperoncino, sale: 20 sec da vel 3 a 9. Versate questa emulsione sulle patate e salmone decorate con fettine di limone e qualche fogliolina di prezzemolo. Fate riposare in frigo e toglietele 10 minuti prima di servire.

PATATE POVERE (Da un sito spagnolo)
Ingredienti: una cipolla, 800 g di patate, 100 g d'olio
Procedimento Scaldare l'olio: 3 min 100° vel 1, aggiungere la cipolla: 5 sec vel 4 e cuocere 5 min 100° vel 1. Posizionare la farfalla e aggiungere dall'alto, senza fermare l'apparecchio, le patate affettate: 20 min 100° vel 1.

PEPERONATA (Ilaria)
Soffriggo una cipolla o uno scalogno con un po' di olio e poca acqua per 3 min vel. 4 temp. 100°. Aggiungo 500 g di passata di pomodoro, 3 peperoni a listarelle, 1 dado vegetale e 2 bicchieri d'acqua. Cuocio per 20 min a vel 1 temp. 90° misurino inclinato e poi altri 5/6 min a temp. Varoma senza misurino. Se è ancora liquida cuoci fino a 10 min. Volendo aggiungi delle patate a dadini.

CAVOLINI ALLA LUXEMBOURG (Annamaria CS)
Ingredienti.1/2 Kg.cavolini di Bruxelles - 200 g. pomodori pelati - 60 g.burro - 100 g.prosciutto cotto - 1/4 latte 50 g. parmigiano - 30 g. farina - pangrattato - limone - noce moscata - sale e pepe.
Procedimento Pulire i cavolini privandoli dalle foglie esterne e immergerli in acqua acidulata con succo di limone e lessarli 15 m.vel.1 temp.100.Preparare una besciamella seguendo il libro base ma dimezzando le dosi.ungere una pirofila e adagiarvi i cavolini coprirli con le fette di prosciutto e coprire il tutto con la besciamella. Schiacciare con una forchetta i pomodori pelati e salarli leggermente. Distribuire la salsa sulla besciamella , spelverizzare di parmigiano e pangrattato, completare con fiocchetti di burro e infornare per gratinare.Io li faccio spesso e li facevo anche prima senza bimby.

ZUCCHINE RIPIENE
Dal libro bimby 3300. **per 6 persone**. Tagliare 800 g di zucchine a pezzi di 7 cm poi a metà nel senso della lunghezza e scavare un po'conservando la polpa tolta. Scottare le barchette ottenute in acqua salata per 2'. Inserire nel boccale 1/2 mis di olio+1ci pollina:3'100°vel.3. Unire la polpa delle zucchine: 5'100°vel.3. Dal foro a vel.4 inserire un ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 50g di prosciutto cotto, 1/2 mis di parmigiano grattugiato 1 cucchiaio di pangrattato e 1 uovo. Lavorare spatolando 5" vel.4. Unire 150g di carne trita,sale e pepe : 5"vel.6 spatolando. Riempire le zucchine con il ripieno,disporle in una pirofila unta e cuocerle in forno caldo a 180° per 30' circa. **NOTA** con lo stesso ripieno si possono riempire peperoni o melanzane.

CAPONATA DI CARCIOFI E PATATE AL VAROMA (Esecuzione di Anna Maria Tenzone)
Ingredienti: 500 gr. di cuori di carciofo, 400 gr. di polpa pronta di pomodoro, 1 cipolla, 1 cuore di sedano, 100 gr. di olive nere, 30 gr. di capperi, 30 gr. di pinoli, 1\2 mis. Di olio, 1\2 mis. Di aceto, 500 gr. di patate pasta gialla, sale, pepe e zucchero q. b.
Esecuzione: Inserire nel boccale cipolla e sedano e tritare per 10 sec. a vel. 3-4. Aggiungere le olive, i capperi e l'olio: 3 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla e aggiungere i carciofi tagliati a spicchi ed i pomodori. Aggiungere l'aceto, il sale, zucchero e pepe e cuocere per 20 min. VAROMA vel. 1. Disporre sul boccale il varoma con le patate tagliate a fettine sottili. Presentate la caponatina di carciofi guarnita con i pinoli ed il prezzemolo, adagiata sulle patate cotte a varoma.

CAPONATA SICILIANA (Da adattare)
Ingredienti: 4 melanzane Tunisine (per intenderci quelle ovali nere) 200 gr di olive verdi, 50 gr di capperi di Pantelleria (quelli salati), 2 grossi gambi di sedano, 1 mestolo di salsa di pomodoro, 2 grosse cipolle tagliate a fette sottili, 1 bicchiere di aceto, 1 cucchiaio di zucchero, qualche foglia di basilico, olio
Preparazione: Tagliata a dadetti le melanzane e mettetele in una ciotola con acqua salata per 2 ore circa. Pulite il sedano e sbollentatelo in acqua salata per 5 min. Mettete in una ciotola i capperi con acqua calda per togliere il sale e scolateli dopo qualche minuto. In una grossa padella mettete la cipolla con un po' d'olio, assieme ai capperi ed alle olive tagliate a pezzetti. Aggiungete la salsa se l'avete pronta, oppure pelate quattro pomodori maturi, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Mescolate con una paletta di legno e spegnete il fuoco quando si sarà formata una salsetta densa. In un'altra padella fate friggere le melanzane strizzate accuratamente.
Nello stesso olio fate friggere i gambi di sedano tagliati a tocchetti. Mettete le melanzane ed i sedani fritti nella padella con la salsa, mescolate bene e fate amalgamare i sapori per 5 minuti sul fuoco basso.
Cospargere con lo zucchero, versare l'aceto e dopo qualche minuto spegnete il fuoco e coprire con il coperchio. La caponata è più buona fredda, servita in una ciotola di terracotta e guarnita con foglie di basilico.

CROCCHETTE DI PATATE (Chiara LO)
ho cotto le patate nel microonde, le ho messe nel bimby con 1 cucchiaio di parmigiano grattuggiato, poco sale 1 uovo e 1 cucchiaio di pan grattato. Ho frullato (vel 3 o 4, a occhio) risulta un po' colloso. Quando sono fredde o tiepide fai delle palline o cilindretti come preferisci e passale nel pan grattato e friggi in olio.

PURE' AI TRE ORTAGGI (Patrizia)
Ingredienti: un sedano rapa, 2 finocchi, una patata, 2 cucchiai di parmigiano, 30g di burro, 3dl di latte, noce moscata, sale, pepe.

Preparazione: Pelare il sedano rapa e la patata, pulire i finocchi, lavare e tagliare il tutto a pezzetti. Mettere nel boccale il burro, un pò di sale, noce moscata, 2 min.100° vel.1. Unire gli ortaggi, il latte tiepido, 20min. 100° vel.1. Attendere qualche minuto, portare lentamente a vel. 4 30sec. Trasferire il purè sul piatto da portata, cospargerlo con le barbe dei finocchi tritate, il parmigiano e il pepe.

CAROTE ALL'ACETO BALSAMICO (Allen)

Ingredienti: 250 g di carote a tocchetti 1 cucchiaio di aceto balsamico 1 cucchiaio di buon olio d'oliva 4 rametti di prezzemolo sale e pepe

Preparazione: Mettere tutti gli ingredienti assieme e spatolando per tenere le carote sulle lame portare gradualmente la velocità a 4 per 30". Servire

CAPONATA DI CARCIOFI (Gina)

Ingredienti: 1 cipollina, 1 cuore di sedano, 30 gr di capperi, 30 gr di pinoli, 100 gr di olive verdi, 500 gr di carciofi puliti e tagliati a fettine, 400 gr di pomodori pelati, ½ mis di aceto, 2 cucch di zucchero, sale

Preparazione: Inserire nel boccale la cipollina e il cuore di sedano: 5 sec vel 4. Fare il soffritto con 50 gr di olio 3 min. 100° vel 1. Posizionare la farfalla, aggiungere i pinoli, le olive, i capperi, i carciofi e i pelati: 20 min. Varoma vel 1. Alla fine della cottura regolare il sale, poi unire l'aceto, lo zucchero e far sfumare per 2 min. Varoma vel 1

PURE' DI CAROTE

Ingredienti: 600 g. carote, 2 cucchiai di panna da cucina, 450 g. acqua, sale, pepe noce moscata a piacere, un trito di prezzemolo o cerfoglio

Preparazione: Adattata da 'la mia cucina con bimby' mod. 3300. Inserire nel boccale le carote a pezzi e tritarle grossolanamente con qualche colpo tasto turbo. Trasferirle nel cestello, mettere nel boccale l'acqua con il sale, e cuocere per 25 min. 100° vel. 4. Al termine della cottura, dopo aver verificato che le carote siano ben cotte, buttare via l'acqua inserire la farfalla e mettere le carote nel boccale aggiungere panna sale pepe e montare per 25 sec. vel. 2/3. servire cosparso di prezzemolo tritato o cerfoglio.

SFORMATINI DI MELANZANA (VOI NOI BIMBY...)

Ingredienti 700 gr. di melanzane, 350 gr. di pelati, 50 gr. di cipolla, 40 gr. di parmigiano, 30 gr. di latte, 50 gr. di olio di oliva, 50 gr. di burro, qualche foglia di basilico, sale e pepe q.b., 3 fette di pancarrè, 2 uova, 1 pizzico di origano.

Preparazione Sbucciate le melanzane, tagliate 6 fette rotonde e le rimanenti a dadini. Mettetele tutte in un colapasta, salatele e lasciate che scolino. Bagnate il pancarrè nel latte, fate soffriggere nel boccale la cipolla con 30 gr. di olio: 3 min. 100° vel.1. Lavate sotto l'acqua corrente le melanzane a dadini, strizzatele, aggiungetele al soffritto e insaporite: 4 min. 100° vel. 1. Unite sale, pepe, origano e il pancarrè ben strizzato. Frullate tutto: 20 sec., vel. 5-6. Aggiungete le uova, il parmigiano e amalgamate: 20 sec., vel. 3. Mettete da parte. In una padella antiaderente friggete con il rimanente olio le melanzane a fette e sgocciolatele su carta assorbente; imburrate e riempite con il composto preparato 6 stampini da sformato (o stampini per crème caramel), quindi coprite il fondo di ogni stampino con una delle fette di melanzana. Sistemate gli stampi nel Varoma, versate nel boccale 500 gr. di acqua con un pizzico di sale, posizionate il Varoma e cuocete: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Mettete da parte gli sformatini. A boccale pulito, preparate la salsa di pomodori; sciogliete il burro: 3 min. 90° vel. 1, unite la dadolata di pomodoro, sale, pepe e lasciate cuocere: 10 min. 100° vel. 1. Sformate dagli stampi gli sformatini adagiandoli su un piatto da portata, contornate con la salsa preparata e decorate con foglie di basilico

CAROTE ALLA PANNA (VOI NOI BIMBY...)

Ingredienti 500 gr. di carote, 60 gr. di burro, 1 confezione piccola di panna, 1 pizzico di cannella in polvere, prezzemolo tritato, sale q.b.

Preparazione Raschiate e lavate bene le carote. Inserite nel boccale 400 gr. di acqua e 1 pizzico di sale. Adagiate le carote nel Varoma e cuocete 20 min. temp. Varoma vel. 3. A cottura ultimata tagliate le carote a rondelle non troppo sottili. Nel boccale vuoto inserite il burro: 3 min. 100° vel. 1. Inserite la farfalla sulle lame, aggiungete la panna, le carote e il sale: 5 min. 100° vel. 1. A fine cottura adagiate le carote in una pirofila, aromatizzate con una spolverata di cannella e cospargete con una manciata di prezzemolo finemente tritato.

CREMA DI CAROTE

Ingredienti: 500 gr. di carote, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, olio, prezzemolo tritato, 1 mis. di acqua, sale q.b.

Preparazione: Pulite e tagliate a rondelle le carote. Inserite nel boccale aglio e cipolla affettati e l'olio e fate soffriggere 3 min. 100° vel. 1. Aggiungete le carote e continuate la cottura 5 min. 100° vel. 1.

Unite l'acqua e cuocete ancora 15 min. 100° vel. 1. Infine omogeneizzate il tutto a vel. Turbo per 20 sec. Aggiungete il prezzemolo tritato e aggiustate di sale. La crema di carote è ottima come contorno

CARCIOFI RIPIENI A VAROMA (VOI NOI BIMBY...)
Dose per 4 persone: 6-7 carciofi, 40 gr. di parmigiano, 30 gr. di pecorino, 1 uovo, 1 spicchio di aglio, 50 gr. di olio, 1 mazzolino di prezzemolo, 500 gr. di acqua, 1 limone, sale e pepe q.b. .
Preparazione Pulite bene i carciofi, tenendo solo la parte più tenera; tagliatene una parte di punta e praticate un taglio a croce sul fondo. Metteteli a bagno in acqua acidula (con l'aggiunta di limone) per circa 30 min. Nel boccale grattugiate i formaggi: 30 sec. vel. Turbo e tenete da parte. Grattugiate il prezzemolo e l'aglio: 10 sec. vel. 5 con lame in movimento, poi unitelo ai formaggi. Amalgamate l'uovo, il prezzemolo e i formaggi nel boccale: 20 sec. vel. 3-4. Riempite i carciofi con questo composto, aprendoli bene per facilitare l'inserimento del ripieno. Adagiateli nel Varoma e irrorateli con metà dell'olio. Nel boccale versate l'acqua, il sale e una fetta di limone; posizionate il Varoma e cuocete: 40 min. circa, temp. Varoma, vel. 1. Condite i carciofi con il rimanente olio di oliva e serviteli caldi.

FINOCCHI AL GRATIN
Dose per 4 persone: 3 finocchi (1 kg. circa), 100 gr. di prosciutto cotto, 150 gr. di fontina, 3 uova, 150 gr. di panna fresca, 30 gr. di burro, 30 gr. di olio di oliva, 1 scalogno, noce moscata, sale, 800 gr. di acqua
Preparazione Mondate i finocchi, tagliateli a spicchi piuttosto alti, lavateli accuratamente e sistemateli nel Varoma. Mettete nel boccale 800 gr. di acqua: 7 min. temp. Varoma vel. 1. Posizionate il Varoma sul coperchio, salate e cuocete 20 min. temp. Varoma vel. 1-2. Terminata la cottura imburrate una pirofila e sistematevi i finocchi. Svuotate il boccale e fate un soffritto con lo scalogno e l'olio: 3 min. 100° vel. 4. Insaporite i finocchi con il soffritto. Inserite nel boccale il prosciutto e la fontina: due colpi di Turbo. Aggiungete la panna, le uova, il sale e la noce moscata: 5 sec. vel. 3. Versate il composto sui finocchi e gratinate in forno caldo a 200° per una decina di minuti.

PURÈ DI PATATE CON CAROTE GRATINATE
Ingredienti 500 gr. di patate, 450 gr. di carote, 40 gr. di grana grattugiato, 50 gr. di burro, 1 uovo, 2 cucchiai di panna acida, 1/2 cucchiaino di senape in polvere, sale e pepe q.b
Preparazione Pelate le patate, lavatele e tagliatele in 4 spicchi ciascuna. Spuntate e pelate le carote, lavatele e tagliatele a pezzi. Inserite nel boccale 400 gr. di acqua e 1 pizzico di sale. Disponete patate e carote nel Varoma e cuocete: 25 min. temp. Varoma vel. 3. A fine cottura buttate l'acqua e inserite nel boccale la metà del burro, la panna acida e la senape e mescolate 3 sec. vel. 4. Aggiungete le carote, le patate e l'uovo e fate amalgamare il tutto 2 min. vel. 4. Travasate il tutto in una pirofila leggermente imburrata, cospargete con il grana grattugiato e il burro rimasto e fate gratinare a grill oppure in forno caldo per qualche minuto fino a doratura. Servite caldo

PATATE SALMONATE
Ingredienti 400 gr. di salmone (tagliato sottilissimo per carpaccio), 4 patate medie, 2 rametti di maggiorana, 1 acciuga, timo e basilico, mezzo spicchio di aglio, prezzemolo tritato, 1 pizzico di peperoncino piccante, sale q.b., 50 gr. di olio di oliva extravergine, succo di 1 limone.
Preparazione Sbucciate e lavate le patate, tagliatele a fette sottilissime, mentre le tagliate mettetele direttamente in acqua fredda per evitare che anneriscano. Inserite nel boccale 700 gr. di acqua con un pizzico di slae, mettete le patate nel cestello e cuocere per 10 min. 100°. Sistematele in un piatto di portata e conditele con olio e sale e adagiatevi sopra le fette di salmone. Nel boccale inserite le erbe aromatiche, lavate e asciugate, l'acciuga, l'olio, il succo di limone, l'aglio, il peperoncino e sale: 20 sec. da vel. 3 a 9. Versate questa emulsione sulle patate e salmone, decorate con fettine di limone e qualche foglia di przzemolo. Fate riposare in frigorifero e toglietele 10 minuti prima di servire in tavola.

PALLINE DI BROCCOLI GRATINATE
Ingredienti 800 gr. di broccoletti, 1/2 mis. di olio di oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 uovo intero, 20 gr. di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b. . Per la besciamella: 500 gr. di latte, 50 gr. di farina, 30 gr. di burro, 1/2 cucchiaino di sale, 1 pizzico di noce moscata.
Preparazione Mondate elavate i broccoletti; inserite nel boccale 1 litro di acqua e sale. Portate ad ebollizione: 8 min. 100° vel. 1. Inserite i broccoletti e fateli lessare 15 min. 100° vel. 1. Scolateli bene. Inserite nel boccale l'olio e l'aglio e fate soffriggere 3 min. 100° vel. 1. Aggiungete i broccoletti, salate e paepate e cuocete 10 min. 100° vel. 1. Sbattete leggermente l'uovo con il parmigiano ed inseritelo nel boccale: mescolate 10 sec. vel. 6. Raccogliete il composto con il mestolino e formate tante palline che disporrete su un piatto da forno. Preparate la besciamella inserendo tutti gli

ingredienti nel boccale: 7 min. 90° vel. 4. Versate la besciamella sulle palline e gratinatele in forno già caldo a 200° per almeno 25 minuti.

INSALATA SAPORITA DI FINOCCHI E CHAMPIGNONS

Ingredienti: per 4 persone: 2 finocchi (600 gr. circa), 300 gr. di champignons, 1 limone, 1 cucchiaino di senape dolce, salsa Worcester, 3 cucchiai di olio, 2 cucchiai di brandy, sale e pepe.

Preparazione: Pulite i funghi e lasciateli a bagno con acqua e il succo di 1/2 limone. Mondate i finocchi, tagliateli a rondelle partendo dalla base e lavateli. Immergeteli poi in una ciotola con acqua e l'altra metà del limone. Mettete nel boccale 700 gr. di acqua: 7 min. temp. Varoma vel. 2. Aggiungete i finocchi scolati nel Varoma e posizionatelo sul coperchio; salate leggermente e cuocete per 10 min. temp. Varoma vel. 2. Tagliate i funghi a fettine sottili e metteteli nel vassoio; sistemate il vassoio nel Varoma e cuocete il tutto per circa 7 min. temp. Varoma vel. 2. Terminata la cottura travasate le verdure su un piatto da portata, sistemando al centro i funghi e tutt'intorno i finocchi. Svuotate il boccale. Mettete l'olio, il brandy, un pizzico di sale, la senape e una spruzzata di Worcester: vel. 3 per 5 sec. Condite le verdure con la salsa e servite a piacere con ua macinata di pepe. NOTA: Questa insalata è ottima anche servita fredda con spicchi di uova sode o come contorno al carpaccio

FUNGHI RIPIENI

ingredienti. 500 gr. di champignon grandi 1 uovo 1 fetta di pane raffermo o una rosetta 40 gr. di parmigiano 10 gr. di funghi porcini secchi 1 spicchio di aglio qualche foglia di basilici un cucchiaio di prezzemolo tritato 50 gr di olio di oliva sale e pepe q.b.

Preparazione Pulire i funghi e scavare le cappelle conservando i gambi. Nel boccale ben asciutto preparare il gratin,con pane, parmigiano,funghi secchi,basilico,aglio, prezzemolo, gambi dei funghi,20 gr. d'olio, sale e pepe:40 sec. vel.6/7. Aggiungere l'uovo:15 sec. vel. 3/4. e amalgamare bene. Riempire con questo composto le cappelle e sistemarle nel varoma. Cuocere 20 min. a varoma vel. 1 . (questa riceta è stata fatta ponendo il varoma sull'arrosto al marsala , posizionandolo ovviamente dopo 20 minuti dall'inizio della cottura della carne)

PATATE NOVELLE AL PECORINO

ingredienti X 6: 24 patate novelle piccole, anche surgelate, 100 g di pecorino sardo grattugiato, 10 olive nere di Gaeta snocciolate, 2 cucchiai di capperi, un cucchiaio di foglie di timo fresche, due cucchiaini di origano secco, 10 foglie di basilico, un cipollotto (facoltativo), succo di 1\2 limone, 80 g d'olio, pepe nero macinato fresco.

Preparazione: Lavare le patate, se fresche, e metterle nel varoma. Inserire nel boccale capperi, olive, basilico e timo: 10 sec vel 4. Aggiungere succo di limone, origano, olio e pepe: 10 sec vel 5 e mettere da prate. Senza lavare il boccale mettere un litro d'acqua e portare ad ebollizione: 10 min 100° vel 1. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma: 25 min varoma vel 1.

A cottura ultimata tagliare in 4 le patate e sistemarle in un piatto da portata, ricoprirle col pecorino, condirle con la salsina preparata, pepe macinato fresco e servire con i filetti di merluzzo, o altro pesce, cotti contemporaneamente nel vassoio del Varoma.

CIPOLLE AL RIPIENO DI ZUCCHINE (CALEN 2003)

Ingredienti: 10 cipolle bianche, 4 zucchine medie, 100 gr di prosciutto crudo in una sola fetta, 50 gr di parmigiano gratt, 1 uovo, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 di maggiorana, 1 cucchiaio di pane gratt.

Procedimento: pulire e lavare le cipolle, metterle nel Varoma. Inserire nel boccale 1 litro di acqua e sale: 8' 100° vel1. Posizionare il Varoma con le cipolle e cuocere 10' temp. Varoma vel1. Lasciar raffreddare le cipolle. Pulire il boccale e inserire le zucchine, tritare: 20'' vel 5 e 20'' vel 3. Togliere il composto ottenuto e strizzarlo con un canovaccio per togliere l'acqua. Rimatterlo nel boccale e aggiungere il formaggio, il pane e le erbe aromatiche: 30'' vel 5-7. Unire il prosciutto tagliato a dadini piccoli e l'uovo, amalgamare: 10'' vel 3. Sfogliare delicatamente le cipolle (oppure tagliate a metà) togliere il ciore e riepirlo con il composto. Metterle in una pirofila o teglia, oliata e cuocere in forno caldo a 180-200° per circa 15-20 min. Servire le cipolle ripiene sia calde che fredde, irrorate con olio extrav e una spolverata di parmigiano.

TORTINO DI PATATE (Sara)

Ingredienti: 500g patate - latte p.s. quanto basta - burro 50g - 50g parmigiano/grana - 2 tuorli d'uovo . una presa di noce moscata – sale

Preparazione: Nel boccale mettere acqua fino a copertura del gruppo coltelli 7 min. 100° vel. 1. Mondare le patate e tagliarle a rondelle,metterle nel Varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma 20 min.temperatura Varoma vel. 2. Togliere l'acqua, inserire il burro 1 min. 50° vel. 1. Aggiungere le patate 3 min.100° vel. 3. Aggiungere ½ mis. di latte, i due tuorli d'uovo, il parmigiano e la noce moscata proseguire la lavorazione ancora per 2 minuti. Quando è tutto amalgamato versarlo in una teglia foderata di carta da forno bagnata e strizzata oppure unta di burro e spolverata di

pangrattato. Livellare bene il composto e infornare a grill finchè sopra non scurisce. Va servito caldo servendosi di un cucchiaio.

CESTINI DI CECI E CICORIA (CALEN 2003)

Ingredienti: 2 cespi di cicoria (catalogna), 300 gr di ceci sgocciolati, 2-3 cucchiai del loro liquido, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo q.b., 50 gr di parmigiano, 3 acciughe, 20 gr di olio extravergine d'oliva, per il soffritto, 20 gr di olio extrav d'oliva, 1 pezzetto di peperoncino, 9 pomodorini ciliegia

preparazione: pulire la cicoria, spuntarla nel gambo e lavarla. inserire nel boccale il parmigiano e il prezzemolo: 20 " da vel 3 a turbo. aggiungere i ceci, l'olio, il liquido di governo e il sale: vel 3-8 spatolando e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire l'olio, le acciughe, l'aglio e il peperoncino: 2' a 100° vel 3. Aggiungere 100 gr di acqua e posizionare il varoma con la cicoria adagiata senza romperla e cuocere 15' a Varoma vel2. Formare dei cestini usando 4 foglie di cicoria (si otterranno 9 cestini) e sistemare nel centro la purea di ceci e decorare con i pomodorini. Oliare una pirofila e sistemarvi i cestini di cicoria. irrorare con il sughetto, spolverizare a piacere il parmigiano, pane grattuggiato e gratinare in forno per pochi minuti.

TORTINO DI CAROTE

Ingredienti 400 g. carote, 400 g. zucchine, 150 g. formaggio (emmenthal o fontina), 12 fettine pancetta tesa, 2 uova, 4 cucchiai parmigiano, scalogno, 30 g. burro, noce moscata, 50 g. latte, sale, pepe

preparazione inserire le carote a pezzi nel cestello e le zucchine sempre e pezzi nel varoma, mettere acqua nel boccale a coprire le lame. sistemare il cestello nel boccale chiuderlo e mettervi sopra il varoma cuocere per 15 min. vel. 4 temp. varoma. Togliere il tutto e mettere nel boccale 30 g. di burro e le verdure farle stufare 5 min. 90° vel.1 quindi unire il parmigiano, le uova, sale pepe e noce moscata, mescolare qualche secondo a vel. 1. Sistemare il composto in 6 stampini imburrati sistemare la pancetta(2 fettine incrociate in ogni stampino), riempiteli con il composto di verdure e infornateli a 180° per 40 min. Intanto soffriggere con il di burro 1 scalogno 3 min. vel. 3 100°, unire il formaggio e il latte e sciogliere per 20 sec. 40° vel 3.

BIETOLE CON PATATE

Ingredienti: Olio, aglio, un bel mazzetto di bietola, tre patate medie, dado, un bicchiere di acqua, tre cucchiai di aceto balsamico.

Procedimento: Inserire nel boccale l'olio (quanto normalmente uno ne usa per fare un soffritto) e uno o due spicchi di aglio (a seconda dei gusti). Fare soffriggere per 5 minuti vel. 1 temp. 100°. Togliere l'aglio, posizionare la farfalla ed aggiungere, alternando, la bietolina e le patate tagliate a tocchetti non troppo piccoli. Versarci un bicchere (di carta) di acqua, un pò di dado e fare cuocere per 25 minuti circa a temp. 100° vel. 1 (io verifico la cottura assaggiando, ci potrebbe volere più tempo). A fine cottura aggiungerci l'aceto balsamico e mantecare per un minuto circa.

ZUCCHINEE RIPIENE CON PATATE (sara)

ricetta tramandata da 2 generazioni presa a suo tempo da un ottimo libro di cucina

Ingredienti 7 Zucchine – sale – pepe – olio ex. v. d’oliva – una scatola grande di tonno al naturale anche sott’olio va bene purché sia sgocciolato (scatola da 160g lordo e 112g sgocciolato) – pomodoro sammarzano maturo spellato e nettato dei semi e dell’acqua di vegetazione (oppure anche un pomodoro pelato nel barattolo) – 3 uova – noce moscata – prezzemolo – pangrattato qb – parmiginano a piacere – un cucchiaio di panna da cucina

Procedimento Tagliare a metà le zucchine per il senso della lunghezza e scavarle con un cucchiaino evitando di scavarle anche sulle estremità. Tenere da parte l’interno di 3 zucchine – disporre le zucchine in una larga teglia con carta da forno senza sovrapporle salarle e bagnarle con un filo d’olio. Nel Bimby mettere il tonno il sammarzano l’interno delle zucchine messe da parte, la panna, sale pepe noce moscata il prezzemolo il parmigiano mandare per 2min a vel progressiva da 1 a 4 quindi aggiungere pangrattato ma non troppo perché il ripieno deve rimanere non troppo sodo miscelare di nuovo a vel 3 finché non ha un aspetto abbastanza omogeneo. Si è può anche provare con un po’ di pane raffermo bagnato e strizzato nel latte probabilmente viene meglio. Quindi versare un cucchiaio di ripieno in ogni zucchina livellandolo. Quando il ripieno è terminato infornare nel 2° ripiano (partendo dal basso) del forno caldo a 180° finché le zucchine, punzecchiate con uno stecchino, non risultano cotte! Ottima variante con i peperoni, anche questa da non perdere

(Tenere a bagno un panino nel latte. Tritare il prezzemolo, se asciutto è meglio, con lame in mov. a vel. 7 Aggiungere tutti gli altri ingredienti, compreso il pane ammollato, vel. Turbo per 3 secondi. Secondo il nostro parere basta un uovo grande o due piccole.Con la panna il parmigiano va bene perché le rende più delicate. Mettere il pecorino se si vogliono più gustose. Gli ingredienti vanno dosati secondo la grandezza delle zucchine. Se c’è del ripieno in più tagliare a metà un pomodoro oppure un peperone come indica sarab74**)**

CARCIOFI RIPIENI GOLOSI (Sara)
ingredienti per due persone - 4 carciofi teneri - un etto di prosicutto cotto - quattro sottilette - due uova intere - 50/100g di parmigiano/grana sale pepe nocemoscata olio
Preparazione capare i carciofi facendo attenzione a togliere tutte le foglie esterne più dure e la parte più interna. tagliarli alla base di modo che possano restare in piedi agevolmente e metterli in acqua e limone con i gambi nettati della parte esterna. nel bimby frullare il prosciutto cotto le sottilette il parmigiano la noce moscata poco sale e le uova per 20 sec a vel 4/5 il composto deve risultare abbastanza denso da poter essere messo all'interno dei carciofi senza che coli. scolare i carciofi, aprirli, salarli poco internamente ed esternamente riempirli fino all'orlo con il ripieno e metterli in una pentola con dell'olio tutti attaccati in piedi e con i loro gambi lì vicino. appena si sente sfrigolare aggiungere tanta acqua quanta ne serve per coprire il carciofo MA NON IL RIPIENO insomma il ripieno deve stare fuori dall'acqua. coperchiare e cuocere coperto a fuoco basso finchè l'acqua non si è completamente ritirata. mi piacciono moltissimo e sono buoni anche riscaldati il giorno dopo.
(Suggeriamo di aggiungere al ripieno la parte tenera dei gambi del carciofo, il ripieno acquista molto. E' sufficiente un uovo ed eventualmente un goccio di latte per renderlo morbido)

TORTINO DI BROCCOLETTI (Annamaria)
dosi per 4 persone: gr. 600 di broccoletti, 1 scalogno, gr. 40 di burro, sale q. b., 4 uova, ¼ di panna fresca, alcune goccie di tabasco, noce moscata q. b., sale q, b., gr. 40 di mandorle a lamelle.
Fare un soffritto con il burro e lo scalogno 3 m. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla aggiungere i brocoletti divisi a cimette e insaporire per 6/7 m. 100° vel. 1 Preparare ora il composto mettendo nel boccale le uova , la panna il tabasco, il sale e la noce moscata e amalgamare il tutto vel . 4 /5 per pochi secondi. Mettere i broccoletti in una teglia che poi andrà in tavola precedentemente imburrata e versare il composto d'uova sui broccoli. Disseminare sul tortino le mandorle e infornare a 200° per 30/40 minuti finchè la miscela d' uova si sarà ben rappresa

- **Mariella:** vorrei dare un piccolo suggerimento secondo me conviene amalgamare il composto di uova panna ecc ecc prima della cottura dei broccoli per evitare che il composto si possa iniziare a rapprendere dal momento che il boccale è caldo

PALLE DI NEVE
Ingredienti: 500 gr. di spinaci, 500 gr. di ricotta, un uovo, sale, noce moscata, 40 gr. di parmigiano 100 gr. di fontina, 100 gr. di prosciutto cotto. Gli spinaci si possono cuocere con il Varoma con circa 600 gr. di acqua salata per 20 min. vel, 2 Vanno strizzati molto bene. Anche la ricotta deve perdere del liquido.
Preparazione. Mettere nel boccale fontina e prosciutto cotto, dare un colpo di Turbo e metterne da parte poco più della metà, la rimanenza lasciarla nel boccale. Aggiungere tutti gli altri ingredienti 6 sec. vel.6. Aiutandosi con spatola e un cucchiaio formare delle palle e passarle nel pangrattato disporle in una teglia imburrata abbastanza ravvicinate. Come da L.B., fare la besciamella viene di un colore verdastro, se volete la besciamella bianca(Palle di neve) lavare il boccale. Versare la besciamella sulle palle di neve e mettere in forno a 200° per circa 20 min

FINOCCHI AL VAROMA
Ingredienti 3-4 finocchi, 250 ml di panna da cucina (non fresca, quella piu' densa), 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, origano e prezzemolo tritati, pane grattugiato, olio
Preparazione Tagliare i 4-5 spicchi i finocchi e disporli nel varoma. Mettere nel boccale 600 ml di acqua, 2 cucchiai di aceto e un pizzico di sale. Posizionare il varoma e cuocere per 30 minuti a Varoma, vel 2. Togliere il varoma e l'acqua dal boccale, lavando e quindi facendo intiepidire. Preriscaldate forno combinato grill a 190°. Mettere i finocchi in una teglia leggermente unta di olio. Mettere nel boccale la panna, il parmigiano, le erbe aromatiche e un po' di sale, amalgamare 10 sec vel 3. Distribuire il composto sui finocchi, spolverizzare di pane grattugiato e passare un filo di olio. Far dorare in forno per 15 minuti.
(abbiamo aggiunto 50 gr. di latte per rendere più morbido il composto)

PEPERONI TRIFOLATI
Ingredienti 1) 1 fetta di pane biscottato-30gr di parmiggiano-2filetti di acciughe-1cucchiaio di capperi - (10 olive nere snoccilate)-maggiorana- origano- 2) 30 gr olio-1spicchio d'aglio- 2 peperoni tagliati a striscioline.
Preparazione Fare un trito con i primi ingredienti (1) a vel. 10" e mettere da parte. inserire nel boccalee olio ed aglio e soffriggere per 3' a 100° e vel. 1, posizionare la farfalla sui coltelli, unire i peperoni cotti nel Varoma ed insaporire per 5' a 100° e vel . 1. al termne toglierli dal boccale e condirli con il trito preparato precedentemente.

CARCIOFI ALL'ACQUA PAZZA
Ingredienti 4 carciofi, 4 cipollotti, 8 pomodori ciliegia, 1 spicchio d'aglio, 50 gr. olio extravergine,50 gr.vino bianco, 80 grammi acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, 1 limone, prezzemolo tritato, sale e pepe quanto basta.
Preparazione Pulite i carciofi e metteteli a bagno in acqua e limone per circa 30 minuti. Pulite e lavate i cipollotti, tenendo solo la parte bianca. Fate soffriggere nel boccale 30 gr. olio, peperoncino:, aglio: 1 minuto, 90° vel.4. Inserite la farfatta, unite i carciofi (io li ho tagliati in 4 o 6 parti, dipende dalla grandezza del carciofo), i cipollotti, (ho messo la stessa quantità dei carciofi: 300 gr. carciofi, 300gr. cipollotti), i pomodorini, il vino: 1 min. 100° vel.1. senza misurino. Versate l'acqua calda e il dado, sale e pepe q.b. cuocere 30 minuti 100° vel.1. (per la cottura dipende dal tipo di carciofo). A fine cottura cospargete di prezzemolo tritato, irrorate con il rimanente olio e servite.

POLPETTONE DI PATATE E FAGIOLINI
Ingredienti: Kg. 1 di patate, gr. 300 di fagiolini, 4 uova, gr. 30 di parmigiano, 20 gr. di formaggio pecorino, gr. 30 di burro, maggiorana noce moscata sale q.b. come salsa d'accompagnamento qualche cucchiaio di pesto.
Procedimento pulire le verdure, inserire nel boccale i formaggi e grattugiarli a vel 8 per 30-40 sec. o più se necessario, togliere dal boccale i formaggi grattugiati e metterli da parte introdurre 1 litro di acqua 7 min. vel, 1 temp. varoma. Nel frattempo mettere nel varoma le patate tagliate a tocchetti lavare molto bene 2 uova ed inserire anche queste nel varoma. Inserire invece nel cestello i fagiolini a tempo scaduto inserire nel boccale posizionare sul coperchio il varoma e far andare il bimby per 30 min. temp. varoma vel. 4. Al termine della cottura togliere il cestello con i fagiolini togliere l'acqua e inserire le patate le uova i formaggi grattugiati, burro, sale le spezie aiutandosi con la spatola far andare a vel. 5/6 per circa 30 secondi fino ad ottenere un purè aggiungere una parte del fagiolini e far andare il bimby ancora per qualche secondo. Nel frattempo rivestite di carta forno, bagnata e strizzata per bene, uno stampo da plum cake e sistemare sul fondo i fagiolini, la metà del purè, le uova rassodate e tagliate a spicchi, e finire con il purè. Porre in forno caldo a 200° per circa 30 minuti. far intiepidire il polpettone e servirlo accompagnato dal pesto diluito con un pò d'acqua.

CARCIOFI CON PISELLI
Per 4: 4 carciofi, 400 g piselli freschi o 450 g piselli surgelati, 40 g pancetta magra, 40 olio oliva, 1 pezzetto di cipolla, qualche foglia di lattuga romana, 300 g acqua, 1 dado Bimby, succo di 1 limone, sale e pepe.
Procedimento Pulire i carciofi, tagliarli in 4 e lasciarli in acqua e limone. Inserire nel boccale la cipolla e la pancetta e dare 3 colpi a vel. Turbo. Aggiungere l'olio: 2 min 100° vel. 4. posizionare la farfalla e aggiungere i carciofi a spicchi: 3 min. 100° vel. 2. Unire i piselli (se surgelati lasciarli per pochi secondi sotto l'acqua calda), lattuga, acqua e dado: 20 min. 100° vel 2. Aggiustare di sale e pepe e servire.
NOTE:al posto dei carciofi freschi, fuori stagione si possono usare anche quelli surgelati e al posto dei piselli si possono utilizzare le fave. Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle fave